

Calvados Christian Drouin



🦁 *Cidre non pasteurisé* 🦁

Presentazione

Christian Drouin elabora ogni anno un volume ristretto di sidro in bottiglia. Il sidro è prodotto a partire dalle varietà più aromatiche. Dopo essere state accuratamente lavate e selezionate, le mele sono frantumate per poi passare ad una fase di macerazione di diverse ore. Questa tappa permette al sidro di assumere il suo colore e ne arrotonda i tannini. La vinaccia è allora torchiata a bassa pressione per estrarre solo i succhi più ricchi. Fermenta in seguito lentamente nei tini, al riparo dai rigori invernali. Con le belle giornate, dopo successivi travasi e filtrazioni, il sidro è imbottigliato affinché acquisisca la sua effervescenza naturale.

Demi-sec, il sidro è rotondo, generoso e fruttato.

Brut, è ben strutturato, ricco e presenta una bella persistenza.

Riconoscimenti

Cidre Brut - Double Gold Medal, Gilbert Gaillard, 2025

Cidre Demi-Sec - Gold Medal, Gilbert Gaillard, 2025

Eletto miglior sidro del mondo dal New York Times nel 2008.